

7月 給食だよ！

令和5年6月19日
岩見沢東高等学校定時制

月	火	水	木	金
3 チキンカツ キャベツソテー はるさめ 春雨サラダ みそ汁 	4 冷やしラーメン 講話	5 お弁当＜全員＞ 交流クイズコン	6 校外研修	7 休業日
10 ハンバーグ スパゲティ ほうれん草ごま和え みそ汁 	11 魚フライ キャベツソテー そぼろ肉じゃが みそ汁	12 親子丼 もやしおひたし たくあん みそ汁 	13 豚肉生姜焼き もやしソテー きんぴらゴボウ みそ汁 	14 チキンカレー 福神漬 
17 海の日	18 鶏飯 ひじき煮 たくあん みそ汁 	19 あんかけチャーハン 福神漬 ワカメスープ ◎給食費納入日 8月分 2300円	20 唐揚げ キャベツソテー 玉ねぎとさつま揚げ のサラダ みそ汁	21 冷やしうどん ゼリー
24 焼カレー ヨーグルト  全校集会	メニューの画像は実際の給食とは異なる場合があります。ご了承ください。 夏休み 7/25～8/17 手洗いをていねいに！ 夏は食中毒に注意！（補助給食は給食時間内に食べてくださいね。）			

冷蔵庫を掃除しよう！

湿気の多い場所に繁殖はんしよくすると思われがちなカビですが、意外にも水分が少ない状態でも生息せいそくできます。家庭用の冷蔵庫（0～10℃）や冷凍庫（－18℃）でも、増殖率が低下するだけで、完全に死滅しめつするわけではないため、冷蔵庫から食品を取り出したとたんに増殖をはじめたりします。

これから暑くなる季節がやってきます。野菜室を重点的に、消毒用アルコールで冷蔵庫内を掃除そうじしましょう！そして食べるときには、しっかりと加熱して食中毒を防ぎましょう。